

  
CARTE D'OR<sup>®</sup>

WINTERGENUSS

◆ ——— ◆ ——— ◆



HERBST/WINTER 2021



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



## HÖCHSTE QUALITÄT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

—◆—◆—◆—

DIE EXKLUSIVE MARKE CARTE D'OR FÜR DIE GASTRONOMIE STEHT FÜR KÖSTLICHE UND RAFFINIERTER REZEPTUREN – ZUM PORTIONIEREN VON SOLO-KUGELN, ALS BEEINDRUCKENDER EISCOUPE UND AUCH FÜR INNOVATIVE DESSERT-KREATIONEN.

DAMIT DAS DESSERT ZUM HÖHEPUNKT JEDES MENÜS WIRD.

## CARTE D'OR KAFFEE

—◆—◆—◆—

KAFFEE-EISCREME MIT  
8% MILCHFETT UND  
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN  
MIT KAFFEEGESCHMACK  
UND ARABICA-KAFFEE.





# KAFFEE- PANNA- COTTA

MIT KAFFEESCHAUM  
UND CARTE D'OR  
TOFFEE VEGAN

Für das Kaffee-Panna-cotta Schlagobers-Alternative, Reismilch, Salz, Vanillepaste und ESPRESSOPULVER in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Für 15 Minuten auf dem Herd köcheln lassen. Agar-Agar in die Schlagobersmischung geben und erneut aufkochen. Schlagobersmischung durch ein Haarsieb laufen lassen und anschließend auf Gläser verteilen. Die Kaffee-Panna-cotta für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren den Kaffeeschaum herstellen. Zucker, heißes Wasser und ESPRESSOPULVER in ein kleines Gefäß geben und mit dem elektrischen Schneebesen ca. 2 Minuten steif schlagen.

Kaffeeschaum auf die Gläser mit Kaffee-Panna-cotta verteilen und mit einer Kugel Toffee Vegan toppen. Sofort genießen.



**Zutaten:**  
Kaffee-Panna-cotta  
750 ml Schlagobers-Alternative  
750 ml Reismilch  
1 Prise Salz  
7 g Agar-Agar  
10 g Vanillepaste  
70 g Instant-Espressopulver

**Kaffeeschaum**  
10 EL Zucker  
75 g Instant-Espressopulver  
200 ml heißes Wasser

**10 Kugeln**  
Carte D'Or Toffee Vegan



# KAFFEE- DESSERT

MIT KAFFEECREME  
UND CARTE D'OR  
LATTE MACCHIATO

Starken Kaffee kochen und abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tipp: Die Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Den geschlagenen Schlagobers vorsichtig unter die Topfen-Joghurtcreme heben, sodass eine lockere Masse entsteht.

Kekse je nach Geschmack auswählen. Kurz in den abgekühlten Kaffee tunken, zerdrücken und eine dünne Schicht Keksbrösel in die Gläser legen. Darauf 1–2 Esslöffel Topfen-Joghurtcreme geben und mit etwas Kakao durch ein Sieb bepudern. Darauf folgt wieder eine Keks- und Cremeschicht. Das Dessert mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit die Kekse weich werden und das Kaffeearoma aufnehmen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit dem Kakao bepudern und mit einer Kugel Carte D'Or Latte Macchiato abrunden.



**Zutaten:**  
Kaffee  
50ml Kaffee  
50ml Schlagobers  
100g Topfen

50g Joghurt  
4 TL Zucker  
3/4 TL Vanillezucker  
75g Kekse nach Wahl  
1 EL Backkakao

10 Kugeln  
Carte D'Or Latte Macchiato





**Zutaten:**

**Espresso-Mousse**

1 l Carte D'Or Schokomousse

Instant-Kaffeepulver

20 g Kakaonips

**Lemon Curd mit Rosmarin**

160 g Limepowder

240 g Zucker

160 g Vollei

450 g Butter

60 g Rosmarin

20 g Carte D'Or Topping Toffee

10 Kugeln

Carte D'Or Bourbon-Vanille

Für die Espresso-Mousse Kaffeepulver und Kakaonips unter die Schokolade rühren. Die Mousse bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Lemon Curd kann sehr gut vorbereitet werden. Zucker und Limesaft mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf glattrühren. Vollei dazu geben. Die Schüssel auf einem Wasserbad abziehen, Rosmarin unterheben und auf min. 80 °C erhitzen. Butter in kleinen Stücken hinzugeben und unter Rühren zu einer Masse vermengen. Diese noch heiß durch ein Sieb streichen. Das Lemon Curd in einen Spritzbeutel geben und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zum Anrichten Espresso-Mousse tropfenförmig in die Mitte des Tellers geben, dazu große Tupfer vom Lemon-Curd. Mit Carte D'Or Topping Toffee dekorieren und mit einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille abrunden.

## ESPRESSO- MOUSSE



LEMON CURD, ROSMARIN  
UND CARTE D'OR  
BOURBON-VANILLE



# KAFFEE- CHIA- DESSERT

MIT MANDEL-TOPPING  
UND CARTE D'OR  
SCHOKO-WALDFRUCHT

In ein Glas mit Schraubverschluss Mandelmilch, Chiasamen und Xylit geben. Gut schütteln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Topping Mandeln und Mandelmilch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mehrere Minuten lang cremig pürieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag die gekühlte Chiamasse aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf Gläser verteilen. In jedem Glas Mandeltopping auf die Chiamasse geben. Eine Kugel Carte D'Or Schoko-Waldfrucht vorsichtig ins Glas setzen und alles mit Mandel- und Schokosplittern dekorieren.



**Zutaten:**  
Chiamasse  
500 ml Mandelmilch  
200 g Chiasamen  
50 g Xylit

**Mandeltopping**  
200 g Mandeln  
140 ml Mandelmilch

Mandel- und Schoko-  
splitter zur Deko

**10 Kugeln**  
Carte D'Or Schoko-Waldfrucht Vegan





# KAFFEE- CRÈME- BRÛLÉE

MIT MARILLEN-  
KOMPOTT, CARTE D'OR  
SCHWARZE JOHANNISBEERE

Carte D'Or Crème-Brûlée in einem Topf aufkochen und auf Glasschalen verteilen. Danach kalt stellen.

Zum Servieren die Oberfläche mit je 1/2 EL Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren.

Für das Kompott Marillen abspülen und die Haut mit einem Messer abziehen. Danach entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, Ingwersirup und 125ml Wasser aufkochen. Je nach Reifegrad der Marillen 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Die Crème brûlée mit dem Marillen-Kompott anrichten und dazu eine Kugel Carte D'Or Schwarze Johannisbeere servieren.

Zutaten:  
1l Carte D'Or Crème-brûlée  
Zucker

Kompott  
85g Marillen  
1/3 EL Zucker  
1/3 EL Ingwersirup

10 Kugeln  
Carte D'Or Schwarze Johannisbeere



## UNSERE EISSORTEN ZUM DESSERT



Artikelnr.: 32204

CARTE D'OR  
BOURBON-  
VANILLE



Artikelnr.: 46689

CARTE D'OR  
KAFFEE

ab KW40  
erhältlich



Artikelnr.: 96176

AMARENA-  
VANILLE



Artikelnr.: 35936

HASELNUSS  
KROKANT



Artikelnr.: 32239

TIRAMISU



Artikelnr.: 33371

HEIDELBEERE-  
OBERS



Artikelnr.: 9148

CARTE D'OR  
TOFFEE  
VEGAN



Artikelnr.: 70159

CARTE D'OR  
LATTE  
MACCHIATO



Artikelnr.: 13309

ZIMTEISSTERN



Artikelnr.: 62401

MINI  
VIENNETTA  
VANILLE



Artikelnr.: 40539

CARTE D'OR  
SCHOKO-  
WALDFRUCHT



Artikelnr.: 39248

CARTE D'OR  
SCHWARZE  
JOHANNIS-  
BEERE



Artikelnr.: 32328

MARC DE  
CHAMPAGNE-  
TRÜFFEL



Artikelnr.: 47466

RUM ROSINE

## WEITERE ZUTATEN ZUM DESSERT



CARTE D'OR  
CRÈME-BRÛLÉE



CARTE D'OR  
MOUSSE AU  
CHOCOLATE



LUKULL  
DESSERT-  
KIRSCHEN



CARTE D'OR  
TOPPING TOFFEE





# CARTE D'OR®

**BESUCHEN SIE UNS AUF**

**[www.eskimo-business.at](http://www.eskimo-business.at)**

**[www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)**

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung  
von köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass  
sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.



68531920

Unilever Austria GmbH, Stella-Klein-Löw-Weg 13, 1023 Wien



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.